

УДК 664

О. В. Гудим, аспірант

Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя, Україна

ФРУКТОВІ НАПОВНЮВАЧІ У КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТАХ

O. V. Gudym, graduate student

FRUIT FILLERS IN DAIRY PRODUCTS

Кисломолочні продукти стають все більш популярним серед молочних продуктів у більшості країн. Частково це пов'язано з підвищеною обізнаністю споживачів щодо можливого корисного впливу їх на для здоров'я споживачів. Кисломолочні продукти легко засвоюються, мають високу харчову цінність, є багатим джерелом вуглеводів, білків, жирів, вітамінів, кальцію і фосфору. Оскільки молочний білок, жир і компоненти лактози зазнають часткового гідролізу під час бродіння, всі кисломолочні продукти є легкозасвоюваними молочними продуктами [1]. Збільшення річного споживання кисломолочних продуктів на душу населення у більшості країн пояснюється, як постійно зростаючою доступністю фруктів, широкою рекламною компанією з популяризації даних видів продуктів.

На фізико-хімічні властивості кисломолочних продуктів перш за все впливає хімічний та мікробіологічний склад молока та умови його виробництва. До того ж під час технології виробництва кисломолочних продуктів особливий вплив на якість готового продукту мають і фізичні параметри, такі як застосована термічна обробка до молока-сировини, вміст білка, кислотність, гомогенізація, біохімічна активність та асоціативний склад заквасочних мікроорганізмів, фруктові добавки, наявність стабілізуючих систем [2]. У даний час у переважній більшості кисломолочні продукти, такі як йогурти, додають різноманітні фруктові наповнювачі, натуральні або синтетичні ароматизатори. Можна відзначити, що смаків, які користуються постійним попитом у споживачів, напрочуд мало, а велику кількість наповнювачів у йогурті виробники пояснюють маркетинговим підходом для заохочення більшої аудиторії та надання популярності продукту. Типи наповнювачів, які використовуються в технології кисломолочних продуктів, це фрукти, фруктові консерви, консервовані фрукти, заморожені фрукти та різні джеми. Вміст фруктових наповнювачів та ароматизаторів у кисломолочних продуктах, таких як йогурт, зазвичай регулюються відповідно до правил кожної країни. Згідно рекомендації ФАО/ВООЗ щодо йогурту із фруктовим наповнювачем, вміст фруктів повинен бути від 5 до 15 %.

Результати останніх досліджень показали, що рівень додавання фруктів відіграє значну роль у прийнятності йогурту з додаванням фруктів. Дослідження вищого рівня додавання фруктів в йогурт підвищить сенсорну якість фруктових йогуртів. Тому вважаємо, що на даний час перспективним є виробництво кисломолочних продуктів з додаванням сировини традиційної для конкретної країни.

Література:

1. Kukhtyn, M., Vichko, O., Berhilevych, O., Horyuk, Y., & Horyuk, V. (2016). Main microbiological and biological properties of microbial associations of "Lactomyces tibeticus". *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences*, 7(6), 1266-1272.
2. Lialyk, A. T., Pokotylo, A. S., & Kukhtyn, M. D. (2019). Microbiological parameters of cheese paste with the content of flaxseed oil at different storage temperatures. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies*, 21(91), 124-129.